

à la découverte des ...

# PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERS

DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE



à la découverte des ...

# PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERS

## du Pays de Saintonge Romane

*Les arômes ensoleillés des fruits, la fraîcheur des légumes de saison, la douceur d'un miel doré, la saveur d'une viande de ferme, le caractère d'un vin de pays...*

*Le terroir de Saintonge Romane se savoure !*

*Fruit du savoir-faire, de modernité et de passion, il s'apprécie au fil des rencontres simples et chaleureuses avec les producteurs.*

*Ces femmes et ces hommes vous ouvrent les portes de leur vie, de leur travail.*

*C'est avec sincérité qu'ils sauront vous accueillir et vous faire partager les goûts des produits de la terre et des saisons.*

*Ils vous souhaitent la bienvenue dans leurs fermes, dans leurs boutiques et sur leurs marchés.*

## L'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS FERMIERS

### de Saintonge Romane

Afin d'assurer une information claire auprès des consommateurs sur leurs modes de production et leurs produits, **les producteurs fermiers présents dans ce guide ont signé, sur l'honneur, les engagements identifiant la « production fermière et les produits fermiers en Saintonge Romane » :**

Les producteurs fermiers présents dans ce guide certifient :

- être des agriculteurs en activité,
- être des producteurs, transformateurs et vendeurs de leurs produits.
- n'acheter aucun produit signalant la présence d'OGM\*, que ce soit les produits destinés à l'alimentation des animaux ou ceux nécessaires à la fabrication du produit fermier.

*\*conformément à la réglementation en vigueur, sont exemptés d'étiquetage particulier les produits contenant moins de 0,9 % d'OGM.*

Les produits « fermiers » présentés dans ce guide répondent aux critères suivants :

- ce sont les **produits de l'exploitation**,
- lorsque les produits sont transformés, **la matière principale provient à 100% de l'exploitation du producteur**. Ce dernier peut y inclure ou non des **matières complémentaires provenant exclusivement d'une autre exploitation agricole ou d'une coopérative agricole** par achat direct.
- **la transformation et le conditionnement sont placés sous l'entière responsabilité du producteur** même s'il s'agit d'un atelier collectif.

Ces engagements, identifiant la production fermière et les produits fermiers en Saintonge Romane ont été élaborés en 2006/2007 et sont réactualisés chaque année, en concertation avec les producteurs et les élus du Pays de Saintonge Romane, la Chambre d'Agriculture 17 et l'Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire (IRQUA).

**Ne sont mentionnés dans le guide que les produits répondant aux critères de ces engagements.**



Retrouvez ces engagements complets, les portraits et l'actualité des producteurs sur le site Internet qui leur est dédié : [www.producteursfermiers.fr](http://www.producteursfermiers.fr)

**Conception :** Syndicat Mixte du Pays de Saintonge Romane : Clotilde BLIN ; Communauté de Communes Coeur de Saintonge et Communauté de Communes de Gémézac et de la Saintonge Viticole : Laurène Loutre et Véronique Bergonzoni ; Communauté d'Agglomération de Saintes et Chambre d'Agriculture : Karine Labat, Aggelos | **Réalisation :** Clotilde Blin | **Crédit photos :** Les producteurs, Fotolia, Burst, Pexel, CMT, Laurène Loutre, Karine Labat, Lydia Labrue et le Pays de Saintonge Romane | **Impression :** SIPAP Imprimerie - **Réalisation respectueuse de l'environnement :** papier écologique, encres végétales, recyclage des déchets. | **Parution :** mars 2024 | **Dépôt légal :** à parution | **Tirage :** 20 000 exemplaires.



# SOMMAIRE

L'engagement des producteurs fermiers de Saintonge Romane 3

La Carte des Producteurs fermiers 4 > 5

Les démarches «Qualité» 6 > 7

Connaissez-vous les producteurs fermiers de la Saintonge Romane 8 > 9

✪ A la découverte du miel 10 > 13

Calendrier des saisons des fruits et légumes en Saintonge 14 > 15

✪ A la découverte des fruits et légumes 16 > 23

✪ A la découverte des viandes et volailles 24 > 29

✪ A la découverte des poissons 30

✪ A la découverte des produits de la vigne 31 > 38

✪ A la découverte du lait, des yaourts et des fromages 39 > 40

✪ A la découverte des céréales 41

✪ A la découverte des produits rares 42

✪ A la découverte de l'huile 43

✪ A la découverte des fleurs 44 > 46

Marchés hebdomadaires, foires et points de vente collectifs 47

Marchés fermiers et fêtes en Saintonge Romane 48

Balades Romanes et Gourmandes 49

Idées recettes inventives et gourmandes 50 > 51

**AVERTISSEMENT.** Ce guide n'est pas exhaustif, le recensement des producteurs fermiers ayant été réalisé à partir des listes fournies par les communes, la Chambre d'Agriculture 17 et le GAB 17.

Sont présents dans ce guide les producteurs ayant signé les engagements identifiant la production fermière en Saintonge Romane, souhaitant y figurer et s'étant acquittés d'une participation financière.

Si vous êtes producteur fermier sur le territoire de la Saintonge Romane et que vous souhaitez connaître les modalités pour être dans ce guide, contactez le Pays de Saintonge Romane.

GUIDE  
2024



## La Carte DES PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERES du Pays de Saintonge Romane

POUR FACILITER LE RÉPÉRAGE DANS CE GUIDE,  
CHACUNE DES PRODUCTIONS EST ASSOCIÉE  
À UNE COULEUR.

LES PRODUCTEURS RÉFÉRENCÉS SONT  
AUSSI IDENTIFIÉS PAR DES NUMÉROS :  
LOCALISEZ-LES FACILEMENT  
GRÂCE À CETTE CARTE !



## LES DÉMARCHES "QUALITÉ" INDIQUÉES DANS LE GUIDE



**Le label «AB»** constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, il exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



**Bio Cohérence** est le label d'une agriculture nourricière 100% bio, 100% française. Fermes paysannes, savoir-faire artisanaux et commerçants bio engagés s'unissent pour une alimentation bio, locale et de saison. Il s'agit d'un projet de société pour une agriculture régénératrice de la biodiversité, du climat et du bien-être.



**Le réseau «Bienvenue à la ferme»** réunit plus de 8000 fermes en France, qui offrent leurs produits en circuit court ou vous accueillent le temps d'une escapade ou d'un séjour. Pour chaque produit de la ferme, une charte garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production.



**La certification «Haute valeur environnementale»** garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, air, paysage, etc.). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code Rural et de la Pêche Maritime. Il s'agit d'une démarche volontaire.



**La certification «+ de 17 dans nos assiettes»** indique que les produits proviennent d'une ferme de Charente-Maritime, ceux transformés (plats cuisinés et conserves) sont réalisés à la ferme ou en Charente-Maritime. Les  $\frac{3}{4}$  au moins des ingrédients sont de Charente-Maritime et les autres ingrédients sont d'origine France (à l'exception des ingrédients ne pouvant être produits localement ou en France).



**La marque collective «Vigneron indépendant»** engage le vigneron à respecter son terroir, travailler sa vigne, récolter son raisin, vinifier et élever son vin, élaborer son eau-de-vie, mettre en bouteille sa production dans sa cave, commercialiser ses produits, se perfectionner dans le respect de la tradition, accueillir, conseiller la dégustation et prendre plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.



**La marque Bleu Blanc Cœur** émane d'une association qui a mis au point des cahiers des charges avec des obligations de moyens et de résultats concernant le lait, les œufs, les viandes et charcuteries, plus riches en Oméga 3 car issus d'animaux nourris avec du lin. Des audits et des mesures de contrôle sont réalisés en interne. Ces inspections sont certifiées par un organisme tiers.



**L'Indication Géographique Protégée** ce signe met en avant les produits dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique particulier. C'est dans ce lieu que se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. Ce signe européen protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



**L'Appellation d'Origine Protégée** désigne un produit répondant à un cahier des charges précis. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques et sont garantis par ce signe européen.



**L'Appellation d'Origine Contrôlée** désigne un produit qui répond aux mêmes critères que l'AOP. Ce signe permet la protection du nom du produit sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. L'AOC peut également être octroyée à des produits non-concernés par l'AOP, comme le bois. Par ailleurs, dans le secteur viticole, l'AOC est une mention « traditionnelle » : elle peut donc être reconnue et protégée au niveau européen.



**Le réseau «Tourisme & Handicap»** est la seule marque d'État qui labellise des établissements et sites touristiques accessibles à tous, en garantissant une information fiable, objective et homogène. Elle répond en particulier aux besoins des personnes en situation de handicap en s'appuyant sur les quatre principales familles de handicaps: auditif, mental, moteur et visuel.





## CONNAISSEZ-VOUS LES PRODUCTEURS DE LA SAINTONGE ROMANE

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial de Saintonge Romane** et afin de rendre les produits locaux plus accessibles, nous vous proposons d'avoir accès à tous les outils de communication existants autour des circuits courts.

### LE GUIDE DES "PRODUITS ET PRODUCTEURS FERMERS DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE"

Près d'une soixantaine de **producteurs fermiers du territoire de la Saintonge Romane** (70 communes autour et avec Saintes) pratiquant la vente directe sont présents dans le guide et sur le site Internet dédié, actualisés chaque année.

Les producteurs fermiers présents sur ces deux supports ont signé sur l'honneur des engagements et ne sont mentionnés que les produits répondant aux critères d'une charte. Les producteurs de ce site et du guide s'engagent à n'acheter aucun produit signalant la présence d'OGM que ce soient les produits destinés à l'alimentation des animaux ou ceux nécessaires à la fabrication du produit fermier.



### OFFICE DE TOURISME DE SAINTES ET DE LA SAINTONGE

Manger local, c'est si Saintes ! Parmi les plaisirs authentiques appréciés en vacances, la gourmandise figure en bonne place ! Lovée au coeur d'une nature généreuse, la Saintonge recèle des trésors pour les papilles des visiteurs gourmets. L'**Office de Tourisme** valorise l'offre touristique de la destination, notamment le terroir et le savoir-faire des producteurs passionnés. Les producteurs partenaires à l'Office de Tourisme sont mis en valeur sur leurs différents supports de communication. L'Office de Tourisme, situé Place Bassompierre à Saintes possède également une boutique où les produits exposés ne sont qu'issus du territoire. Des visites d'entreprises locales sont enfin proposées chaque année. L'occasion unique de rencontrer des artisans passionnés et de découvrir des producteurs engagés.



### GUIDE BIO DE CHARENTE-MARITIME

Le **guide bio de la Charente-Maritime** recense les bonnes adresses où trouver des produits bio : fermes bio en vente directe, marchés bio, magasins, restaurants, artisans... Ce livret favorise ainsi l'accès pour tous à une alimentation de qualité issue d'une agriculture bio et locale.



### VISIT'ACTIVES

Les **Visit'actives** sont des rencontres chez des producteurs passionnés et passionnants situés en Saintonge qui ont tous en commun des pratiques éco-responsables et la volonté de les partager avec vous ! Lors de ces Visit'actives, d'une durée moyenne de 2 h, on va y découvrir un univers de travail, y expérimenter un savoir-faire et repartir avec le fruit de sa production/création. Il est possible par exemple d'y fabriquer son pain, composer sa tisane, confectionner son sirop, son confit de fleur, son pesto ou encore sa tablette de chocolat !



### BIENVENUE À LA FERME

**Bienvenue à la Ferme** est un réseau de producteurs qui s'engagent à proposer des produits fermiers et de qualité en vente directe à la ferme et/ou proposent des activités (visite, hébergement, ferme pédagogique...). C'est le 1<sup>er</sup> réseau national agricole en circuit court et agritourisme !

Cette marque est portée par les Chambres d'Agriculture.

Tous les producteurs répondent à une charte éthique ainsi qu'à un cahier des charges propre à leur production. Les engagements sont basés sur la transparence, la traçabilité, le lien avec le consommateur, la production, la transformation, le développement durable et la valorisation du patrimoine.



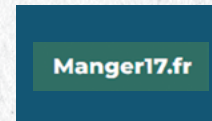
### LA MARQUE "PLUS DE 17 DANS NOS ASSIETTES"

La marque **"4 de 17 dans nos assiettes"** valorise les produits de plus de 120 producteurs et artisans charentais-maritimes. Cette marque est un point de repère pour le consommateur souhaitant s'engager dans une alimentation responsable et une fierté pour le producteur. Portée par le Département de la Charente-Maritime et appuyée par la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, elle certifie l'origine des produits, favorisant ainsi la visibilité et le développement des circuits courts locaux.



### LE SITE MANGER 17.FR

Trouver un producteur local n'a jamais été aussi simple ! Avec le site **Manger17.fr**, porté par le Département de la Charente-Maritime avec l'appui de la Chambre d'agriculture, chacun peut géolocaliser les producteurs les plus proches de chez soi. On y trouve aussi des informations sur les démarches qualité et collectives, des recettes et des actualités gourmandes.





à la découverte du ...

# MIEL

de Saintonge Romane



+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## LA MIELLERIE D'ANAÏS

“ Apicultrice récoltante en Saintonge maritime et intérieure. ”

### PRODUITS

Miel de printemps crémeux, de tournesol liquide et crémeux, fleurs liquide, de châtaignier, d'acacia, de forêt en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Miel aromatisé de citron, fraise et cannelle moulue en pot de 250 g. Fruits à coque au miel : noix au miel, amandes au miel, noisettes au miel en pot de 200 g.

Bonbons au miel, caramel mou au miel et sucette au miel, chocolat (ganache au miel) uniquement pour les fêtes de Noël ; nougat au miel ; tarti miel (pâte à tartiner caramel/miel) ; pain d'épices. bougies à la cire d'abeille.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur la boutique de l'exploitation du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30.

Vente de produits régionaux.

Marché de producteurs sur l'exploitation le mardi matin en juin, juillet et août.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Visite pédagogique à partir de 6 ans (sur réservation).

1

Carte > B4



ANAÏS POITEVIN

6 route de Saintes  
17260 Montpellier-de-Médillan  
Lat : 45.640226 / Long : -0.773513

Port. : 06 64 88 85 90  
lamielleriedanaïs@gmail.com

La Miellerie d'Anaïs.

## MIELLERIE DES ARÈNES

“ Toutes les saveurs de la biodiversité locale dans nos miels. ”



2

Carte > D3

### PRODUITS

Miel de printemps, de tournesol, crémeux, châtaignier, de fleurs, acacia, d'été, fleurs sauvages (selon les années). Pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Bonbons au miel. Pollen sec. Miel en brèche. Bougie.

Essaims d'abeille.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

### POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

Épiceries de Chermignac et Préguillac. Boucherie de Tesson. Boulangerie de Gaëtan, “La Boutique” de l'Abbaye aux Dames

et la boutique de l'Office de Tourisme à Saintes. Marché du Parc à Royan le samedi et marché d'Arvert le mercredi. Sur le stand “le terroir des fermiers charentais” aux marchés de Saintes le samedi et le dimanche. Foire aux fleurs de Thénac.



DELPHINE ET  
OLIVIER BAYOU

20 rue du Théâtre Romain  
17460 Thénac

Lat : 45.692623 / Long : -0.620305

Port. : 06 77 08 41 67  
06 86 44 18 74

mielleriedesarenes@gmail.com

## MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.



3

“ Des miels aussi variés que les fleurs de Saintonge. ”

Carte > D2

### PRODUITS

Miel crémeux de printemps, fleurs des bois, fleurs de Saintes, des champs, des forêts de Fontcouverte, tilleul, ronces et autres fleurs. Pots de 250 g, 450 g et 1 kg. D'autres conditionnements sont possibles sur commande.

Pollen frais congelé. Propolis. Préparation miel et safran. Pain d'épices. Barres céréales et miel.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

### POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

Épiceries de Saint-Sauvant. Boutique aux “Potagers de Beauregard” au Douhet. “La Chocolat'Her”, boutique de “La Belle Etoile”, “Madeleine et Beramote”, Office de Tourisme et Amphithéâtre à Saintes. Epicerie “Ô Gramm Près” à Saint-Sulpice-de-Royan. Le “Café boutique” à

Rochefort. “La Pomme d'Or” à Nieul-sur-Mer.

Marché des Bouchôleurs à Chatelaillon le dimanche matin de mi-juin à mi-septembre.

“Le 17 à la ferme”, le 17 de chaque mois d'avril à septembre, à partir de 17h dans une ferme du 17 (lieux disponibles sur Facebook et Instagram).



LAURENCE BIARD-PILOT

18 rue Montvallon  
17100 Fontcouverte  
Lat : 45.77953 / Long : -0.578342

Port. : 06 83 23 16 54  
laurence.biard@orange.fr

mieletsafranparlaurenceb

miel\_et\_safran\_par\_laurenceb



## PROSPER MIEL

“ Notre exploitation familiale vous ouvre ses portes. Venez déguster nos miels. ”

### PRODUITS

Miels : de tournesol, de forêt, de fleurs, de printemps, aux fleurs de sarrasin.

Produits de la ruche : pollen, gelée royale, propolis.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert du jeudi au samedi de 15h à 18h.

### MARCHÉS ET FOIRES

Port des Salines (Ile d'Oléron), le mercredi toute la journée d'avril à octobre inclus.

## LA FERME EST DANS L'SAC

“ Le rucher, à l'origine du miel proposé, a pour objectif d'amener les pollinisateurs sur la ferme pour favoriser la production maraîchère. ”

### PRODUITS

Miel de printemps et d'été en pot de 500 g.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au mercredi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

4

Carte > B1



DANIELLE ET  
JEAN-FRANÇOIS PROSPER

Les Ruchers du Freussin  
1 rue des Peupliers  
17250 Beurlay

Lat : 45.870322 / Long : -0.824536

Tél. : 05 46 95 03 00  
prosperabeillenoire@gmail.com

5

Carte > B4



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière  
Route de la Gautrie  
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port. : 06 82 96 52 33  
lafirmeestdanslac@gmail.com

[www.lafirmeest-danslesac.com](http://www.lafirmeest-danslesac.com)

LaFermeestDansSac

la\_ferme\_est\_dans\_l\_sac

## LES RUCHERS DU VAL DE SEUDRE

“ D'une production locale et respectueuse des abeilles, nos 250 ruches nous permettent de proposer une diversité de miels aux textures et saveurs variées. ”

### PRODUITS

Miel de printemps toutes fleurs, miel fleurs sauvages (juin et juillet), miel de forêt, miel d'accacia, miel de châtaignier, miel d'été toutes fleurs.

Occasionnel : miel de sarrasin.

Vente en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Pollen, gelée royale, propolis, pain d'épices.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

### MARCHÉS ET FOIRES

Marché de Saintes le vendredi.  
Marché de Saujon le samedi.  
Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.  
Marchés de producteurs en été et à Noël. Marchés fermiers à Saint-Agnant deux fois par an.

6

Carte > B2



NICOLAS HONGROIS

La Ferme de la Métairie  
2 bis route de l'Arnout  
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 83 01 47 13  
hongroisnicolas@gmail.com

<https://lesruchersduval-deseudre.fr/>

Les-Ruchers-du-Val-de-Seudre

7

Carte > D3



CÉDRIC ET ALICE CORAZZA

8 rue des Ytropses  
17100 Courcoury

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 70 02 79 34  
lesapiersdalienor@outlook.fr

[www.lesapiersdalienor.fr](http://www.lesapiersdalienor.fr)

lesapiersdalienor

## LES APIERS D'ALIÉNOR

“ Là où se rencontrent les fleurs, les abeilles et les hommes. ”

### PRODUITS

Miel de fleurs d'été, miel de fleurs de printemps, miel de forêt. Autres miels produits en transhumance en Nouvelle-Aquitaine : miel de fleur d'acacia, miel de fleurs de montagne et miel de fleurs de Bourdaine.

Pots de 400 gr ou 1 kg (miel de fleurs d'été) en boutique.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le vendredi de 17h à 19h, toute l'année.

### POINTS DE VENTE

“Epicerie d'ici” Les Gonds. Les centres E. Leclerc à Saintes, la boutique de l'Office du Tourisme de Saintes, le château de Saint-Jean d'Angle, “La Belle Etoile” à Saintes, “La ruche qui dit oui” à Cognac.

### ANIMATIONS

Les visites immersives en tenue d'apiculteur :

«Au cœur du vivant», tout public, à partir de 7 ans.  
D'avril à septembre, sur réservation. Consultez le site internet pour les dates programmées.

Les ateliers découvertes (en déplacement et sur commande) : «Les abeilles et l'apiculture», tout public.  
«Les petites abeilles», «Le miel», «La vie d'une colonie d'abeilles», enfants/scolaires.

Sur devis, contact à l'adresse suivante : [lesapiersdalienor@mailo.com](mailto:lesapiersdalienor@mailo.com).

# LES SAISONS DES FRUITS ET LÉGUMES

	PRINTEMPS			ÉTÉ			AUTOMNE			HIVER		
	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.
ABRICOT												
CASSIS												
CERISE												
FRAISE												
FRAMBOISE												
KIWI												
MELON												
NECTARINE												
PÊCHE												
POIRE												
POMME												
PRUNE												
RAISIN												
AIL												
ARTICHAUT												
ASPERGE												
AUBERGINE												
CAROTTE												
CÉLÉRI												
CHOU												
CHOU-FLEUR												
CONCOMBRE												

# EN SAINTONGE

- Fruits et légumes en période naturelle de conservation
- Fruits et légumes fraîchement cueillis
- Fruits et légumes en début ou fin de saison

	PRINTEMPS			ÉTÉ			AUTOMNE			HIVER			
	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	
													CORNICHONS
													COURGE
													COURGETTE
													ÉPINARD
													FÈVE
													HARICOT VERT
													MÂCHE
													MOJETTE <i>haricot blanc demi-sec</i>
													NAVET
													PANAIIS <i>carotte blanche</i>
													OIGNON BLANC
													OIGNONS
													PETIT POIS
													POIREAU
													POIVRON & PIMENT
													POMME DE TERRE
													POTIRON
													RADIS
													SALADE
													SALSIFIS
													SCORSONÈRE
													TOMATE



à la découverte des ...

## FRUITS & LÉGUMES



de Saintonge Romane

Les fruits et légumes mentionnés sont exclusivement cultivés par les producteurs sur leurs fermes.

Retrouvez les saisons de production dans le calendrier en pages 14-15

+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## LE VIEUX MOULIN

“Maraîcher spécialiste de l'asperge.”



Carte > C5

### PRODUITS

Asperges blanches, roses, violettes et vertes, artichauts et fraises.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert en avril et mai du lundi au samedi (saison des asperges) de 14h à 18 h.

Autre moment : sur réservation.

### ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur demande.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillaud  
17260 Virolet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

Tél. : 05 46 94 20 97  
[gaec.levieuxmoulin@orange.fr](mailto:gaec.levieuxmoulin@orange.fr)

<https://levieuxmoulin-1741.fr>

## LES ASPERGES DE TESSON



“Asperges douces et sans fil, servies fraîches, en conserve ou en velouté, sans conservateur, sans colorant. L'asperge de terre, l'asperge de caractère.”

Carte > C4

### PRODUITS

Asperges blanches et vertes. Asperges en conserve. Pommes de terre : plusieurs variétés au choix (sac de 10 kg). Patates douces.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert en avril et mai du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Dimanche et jours fériés de 9h à 12h. Les autres mois, sur commande.

Charente. Boutique de l'Abbaye de Trizay. “Le Panier du Producteur” à Pons. “Coccinelle et Coquelicot” à Angoulême.

### MARCHÉS ET FOIRES

Suivre l'actualité sur la page Facebook.

### POINTS DE VENTE DES CONSERVES

Centres Leclerc à Saintes. Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes et “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-



VÉRONIQUE ET RÉGIS  
BRANGER

3 allée des Figuiers  
17460 Tesson

Lat : 45.636712 / Long : -0.648607

Tél. / Fax : 05 46 91 98 19  
[branger.lamalvaud@orange.fr](mailto:branger.lamalvaud@orange.fr)

<http://asperges17-france.fr>

La ferme de Tesson

## LA FERME DE L'ORÉE



“Des légumes secs à cuisiner toute l'année pour se garder en belle santé.”

Carte > B3

### PRODUITS

Graines sèches de lentilles vertes, pois chiches et pois cassés. Conserves de pois chiches au naturel et pois chiches grillés.

### VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur [www.lafermedeloree.fr](http://www.lafermedeloree.fr).

### VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation. Evènements à la ferme : suivre la page Facebook.

### POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort, “Le comptoir fermier” à Saint-Pierre d'Oléron et “Au Pré des Saveurs” à Marans.



PASCALE CROC ET  
GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois  
5 route de chez Barraud  
17600 Thézac

Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port : 06 12 56 50 89  
[contact@lafermedeloree.fr](mailto:contact@lafermedeloree.fr)

[www.lafermedeloree.fr](http://www.lafermedeloree.fr)  
 La-Ferme-de-IOrée

## DOMAINE CHAILLOU

“ Un véritable pôle « bio » : des hommes et des moyens pour une production diversifiée bio de 40 hectares. ”

Carte > C4

### PRODUITS

Aubergines, blettes, cèleris, toutes variétés de choux, concombres, courges, courgettes, épinards, fenouils, mâche, poireaux, pommes de terre, potirons, salades, tomates.

Pommes, poires issus d'un verger bio et éco-responsable.

Produits transformés : velouté de légumes, pétales de pommes de terre, compote de pomme et pomme/poire, jus de pommes 1 et 3 litre et 33 cl. ; cidre charentais, pétillant de pommes.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

A partir d'avril 2024.

### POINTS DE VENTE

Biocoop à Saintes, Gémozac, Royan ; Panier de producteurs à Saintes, Marché du Maine Allain à Chaniers ; La Halte Marché aux Gonds.



BERTRAND GAZEAU &  
JOHAN BERNARDIN

Domaine Chaillou  
17260 Gémozac

Lat : 45.59261 / Long : -0.67013

contact@domaine-chaillou.fr

## VERGERS DAUDET

“ La pomme, une passion de père en fils. ”

Carte > C3

### PRODUITS

10 variétés de pommes : Golden, Reine des Reinettes, Granny smith, Gala, Canada Grise, Braeburn, Belchard Chanteclerc, Fuji, Jonagored et RubINETTE.

Jus de pomme en bouteille de 1 litre et cubi de 3 litres.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h. Vente à partir de 5 kg minimum.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Pour les groupes uniquement. Sur rendez-vous toute l'année.



GUY ET ALAIN DAUDET

Rue Saint-Gilles  
17810 Pessines

Lat : 45.725303 / Long : -0.707144

Tél : 05 46 93 26 74

Fax : 05 46 92 61 79

www.pommes-fruits-daudet.fr

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables.

## LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Potimarrons et pommes de terre sans traitement chimique en culture naturelle. ”

Carte > C2

### PRODUITS

Pommes de terre roses ou blanches.

Sac de 10 kg et 25 kg et au détail (de fin août à janvier).

Courges de août à décembre.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins toute l'année de 11h à 12h30.

### MARCHÉS

Marché de Saintes, cours Reverseaux, le vendredi.



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux  
17810 Saint-Georges-des-Côteaux

Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port : 06 77 42 51 06  
elodie.dubut@yahoo.fr

 Les Cocottes des Fresneaux

## VERGERS DES BENOÎTS

“ Venez partager avec nous la passion des fruits du verger. ”

Carte > C3

### PRODUITS

Pommes : Reine des Reinettes, Belchard-Chanteclerc, RubINETTE, Goldrush, ReINETTE Clochard, Gala, Elstar, Golden, Canada, Pinova, Jonagored, Idared, Braeburn et Granny.

Poires : Williams, Comice, Conférence, Passe-Crassane et Morgane.

Jus de pommes et pétillant de pommes ; jus pommes/poires ; gelée et compote de pommes et poires ; confitures ; cidre charentais.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

De septembre à juillet, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h.

Libre cueillette en septembre et octobre.

### POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente. Les centres E. Leclerc à Saintes. Boutique de l'Abbaye de Trizay.



PASCAL GAZEAU

90 chemin des Souches  
17100 Saintes

Lat : 45.727412 / Long : -0.696098

Tél : 05 46 91 11 77

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables, GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée) et à Haute Valeur Environnementale.



## VERGERS DU MAINE ALLAIN



“ Venez découvrir nos variétés de pommes et de poires issues de nos vergers éco-responsables. ”

Carte > D3

### PRODUITS

Pommes : Belchard-Chantecler, RubINETTE, Goldrush, Gala, Elstar, Golden, Canada, Pinova, Jonagored, Idared, Dalinette, Désirée, Red Chief et Granny.

Poires : Williams, Comice, Conférence et Morgane.

Jus de pommes et pétillant de pommes ; jus pommes/poires ; gelée et compote de pommes et poires ; confitures ; cidre charentais.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le lundi de 14h à 19h.

Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Le samedi de 9h à 12h30.

Libre cueillette en septembre et octobre.

### POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente. Les centres E. Leclerc à Saintes. Boutique de l'Abbaye de Trizay. “La Ferme des 4 ânes” à Rochefort. “CFermier” à Cognac.



VERGERS DU MAINE ALLAIN

Route haute de Cognac (N141)  
15 route des Cèdres  
Le Maine Allain  
17610 Chaniers  
Lat : 45.74574 / Long : -0.563242

Tél : 05 46 91 52 28  
contact@maineallain.fr

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables, GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée) et à Haute Valeur Environnementale.

## VERGERS DES 4 V (VERGERS ET VIGNES DE LA VIEILLE VERRERIE)



“ Venez découvrir à notre vente directe toute notre gamme de produits variés. ”

Carte > D2

### PRODUITS

Reine des Reinettes, Royal Gala, RubINETTE, Elstar, Golden Delicious, Granny Smith, Canada Grise, Dalinette, Belchard/Chantecler, Goldrush/Delisdor, Story.

Jus de pommes, gelée de pommes.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Karine vous accueille du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Ouvert de début septembre à fin juin.

### POINT DE VENTE

RD 150, entre Saintes et Saint-Jean d'Angély, à hauteur de Vénérand.



LAURENT TOURNEUR ET  
BRUNO CHUNLEAU

2 La Vieille Verrerie  
17100 Le Douhet  
Lat : 45.79009 / Long : -0.569947

Tél : 05 46 97 72 19  
Fax : 05 46 97 27 19

www.vergersdes4v.com

## AUX POTAGERS DE BEAUREGARD



“ Production issue d'une agriculture artisanale et solidaire qui respecte l'environnement. Aucun produit chimique de synthèse, seulement des produits naturels, afin de vous garantir la meilleure qualité de légumes. ”

Carte > D2



RAPHAËL PERROLLAZ

### PRODUITS

Artichauts, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleur, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, navets, panais, petits pois, poireaux, poivrons, piments, potirons, radis, salades, tomates et aromatiques.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année, le mercredi et le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h.

### MODE DE VENTE

Engagement annuel pour la livraison de paniers hebdomadaires de 4, 6, 8 et 10 kg

sur le lieu de dépôt de votre choix : Le Douhet ou Saintes.

### MARCHÉS

Marché de Saint-Jean d'Angély, le samedi matin.

Marchés du “17 à la Ferme” d'avril à septembre, tous les 17 du mois. Info sur facebook : le17alaferme.

## LA FERME EST DANS L'SAC



“ Une production maraîchère variant au fil des saisons et issue d'une agriculture biologique. Les produits sont cueillis la veille pour vous assurer un maximum de fraîcheur ! ”

Carte > B4

### PRODUITS

Ail, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleur, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, herbes aromatiques, mâche, navets, oignons blancs, oignons, poireaux, pois gourmands, poivrons et piments, pommes de terre primeur, radis, salades, tomates.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au mercredi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

### POINT DE VENTE

La Ferme de la Métairie les mercredis de 16h à 19h (2 bis route de l'Arnoult à Sainte-Gemme).

### MARCHÉS

Marché de Rochefort, toute l'année, le samedi et le jeudi en juillet et en août. Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière  
Route de la Gautrie  
17250 Sainte-Gemme  
Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port : 06 82 96 52 33  
lafermeestdanslac@gmail.com

www.lafermeest-danslesac.com

f LaFermeestDansSac

la\_ferme\_est\_dans\_l\_sac

# LE POTAGER DE L'ARNOULT

“ Des légumes bio produits naturellement dans les mottes de la vallée de l'Arnoult. ”



Carte > C2



MARINE GABARROU

12 rue Jehan Chaudrier  
17810 Nieul-les-Saintes

Lat : 45.762524 / Long : -0.729513

Port. : 06 21 80 62 61  
marine.gabarrou@hotmail.fr

Le potager de l'Arnoult

## PRODUITS

Aubergines, betteraves, blettes, carottes, céleris, concombres, cornichons, courges, courgettes, épinards, fenouil, fèves, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, panais, pastèques, patates douces, petits pois, poivrons, pommes de terre, rutabagas, salades, tomates et topinambours.

Plantes aromatiques.

## POINT DE VENTE

Marché de Nieul-les-Saintes, le samedi matin.

Drive fermier : commande sur la plateforme Ciboulette via ce QR Code :

(<https://app.ciboulette.net/signup/RaNsZnksDva9E3Cz6/32955>)



Point de retrait à l'Ecurie du Troquant à Pont-l'Abbé d'Arnoult le vendredi et le samedi de 17h à 18h et le samedi à Nieul-les-Saintes (choix de l'adresse sur la plateforme) de 9h à 12h.

# CHEZ MAXIME ET NOLWENN

“ Un terroir, des savoir-faire, des saveurs. ”



Carte > B1



MAXIME GAY

39 rue du Maréchal Leclerc  
17250 Beurlay

Lat : 45.871219 / Long : -0.804232

Tél. : 07 66 62 38 72

## PRODUITS

Aillet, aubergines, ciboulette, choux pointus, concombres, courges, courgettes, épinards, fenouil, fèves, fraises, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons rouges et blancs, pastèques, persil, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, radis, salades, tomates, tomates anciennes.

## POINT DE VENTE

Magasin sur la D 137 à Beurlay, **produits de l'exploitation de mars à novembre.**

De mars à septembre, ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30, le dimanche de 9h à 13h.

Octobre et novembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, le dimanche de 9h à 12h30. Fermé le mercredi.

# LA POUSSE TRANQUILLE

“ Un maraîchage bio dans la Vallée de l'Arnoult pour des légumes de goût appréciés de tous, même des enfants. ”



Carte > B1



DELPHINE MATARD ET JULIEN BREHAUT

## PRODUITS

Ail, aillet, artichauts, aubergines, betteraves rouge, blettes, brocolis, carottes, céleris, concombres, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, courges, courgettes, épinards, fenouils, fèves, fraises, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons nouveaux, oignons de conservation, pack choï, panais, patates douces, petits pois, poireaux, poivrons, potimarrons, radis roses et noirs, salades, tomates.

## VISITE ET VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du lundi au samedi de 18h à 20h avec appel téléphonique au préalable.

## MARCHÉS

Marché de Saintes : cours Reverseau le mardi et le vendredi, place Saint-Pierre le mercredi et le samedi et Saint-Palais le dimanche.

# DOMAINE DE LA CHAUVETTERIE

“ Fruits et légumes frais de la vallée maraîchère de l'Arnoult, à la ferme ou à votre domicile. ”



Carte > A1



FRANCINE, MICHEL ET STÉPHANIE MARCHESSEAU

## PRODUITS

Ail vert, artichauts, aubergines, blettes, brocolis, carottes, céleris rave, concombres, courges, courgettes, choux blanc, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux frisés, choux rouges, épinards, fenouil, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons, panais, petits pois, poireaux, poivrons, radis, radis noirs, rutabagas, salades, tomates et topinambours. Et aussi, fraises.

## VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année, les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 19h.

## MARCHÉS

Marché de Pont-l'Abbé d'Arnoult, le vendredi. Foire de Rouillac (16), tous les 27 du mois.

Marchés fermiers sur la ferme : le 21 avril, le 4 août avec Batage à l'ancienne et le 20 octobre avec avec randonnée pédestre et course «La Maraîchère». Environ 25 producteurs seront présents toute la journée. Repas sur place (apportez vos couverts).

Domaine de la Chauvetterie  
4 chemin des Sorins  
La Chauvetterie  
17250 Trizay

Lat : 45.876934 / Long : -0.90644

Port. : 06 63 77 60 03  
francine.ms@orange.fr

[www.meslegumeschezmoi.com](http://www.meslegumeschezmoi.com)





## ÉLEVAGE GAILLOT

*“ Vous aimez la viande de qualité alors vous apprécierez la viande de race limousine élevée dans un pur esprit traditionnel. ”*

### PRODUITS

Viande limousine élevée à la ferme et issue d'une alimentation maîtrisée. Cette viande est bien connue pour sa tendreté remarquable, sa finesse très réputée et sa couleur rouge franc.

### VENTE DES PRODUITS

Boeuf : colis de 7 kg, 10 kg ou 11,5 kg + côte de boeuf.

Rôti, faux filet ou entrecôte, jarret, bourguignon, steak haché, saucisses tradition et espelette.

Veau par lot de 5 kg : côtes, rôti, blanquette, osso buco, escalopes, grenadin.

Livraison à domicile vers le 20 de chaque mois.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous et toute l'année : visite de l'élevage, explication de l'alimentation.



23

Carte > B1



STÉPHANE GAILLOT

Les Grand' Maisons  
17250 La Vallée

Lat : 45.894178 / Long : -0.830985

Port : 06 77 74 83 95  
gaillet.carole@wanadoo.fr

[www.limousinedelavallee.fr](http://www.limousinedelavallee.fr)

## FERME DE LA CUSSONNERIE

24

Carte > B2

*“ Poulets élevés en plein air sur des prairies et dans des bois, nourris au blé, au maïs et pois de la ferme. ”*

### PRODUITS

Poulets et pintades prêts à cuire.

Chapons, pintades chaponnées, poulardes et oies sur commande à Noël.

Oeufs de poules et de cailles.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Passez vos commandes avant le mercredi 17h.

Vente le vendredi de 14h à 16h et le samedi de 10h à 12h.



JEAN-CLAUDE, ANNIE,  
DAMIEN ET STACY  
CHAILLOU-COUTANTIN

EARL Cussonnerie  
La Cussonnerie

17250 Saint-Porchaire

Lat : 45.833374 / Long : -0.790702

Port : 06 38 71 50 42  
fermedelacussonnerie@gmail.com

## LA FERME D'ISIA



25

Carte > C3

*“ J'éleve des poules pondeuses, sous des arbres fruitiers et avec le plus grand respect du bien-être animal, dans un système très complémentaire entre arbres et poules. Ici, tout est naturel. ”*

### PRODUITS

Oeufs biologiques frais.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le samedi de 10h à 12h.

### POINTS DE VENTE

Dans de nombreux points de livraison, à retrouver sur <https://app.cagette.net/la-ferme-disia>.



VANESSA FOLLET

3 allée du Plaud  
17460 Chermignac

Lat : 45.698917 / Long : -0.672233

Port : 06 50 80 78 46  
lafermedisia@ecomail.fr

[www.lafermedisia.fr](http://www.lafermedisia.fr)

Lafermedisia

## LE LOGIS À CHANIERES

“ Viande limousine de qualité, animaux élevés traditionnellement. ”

### PRODUITS

Viande bovine de race limousine.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Une fois par mois sur réservation. Limousine : lots de 5 à 10 kg (rôti, entrecôte, basse côte, faux-filet, steak, rumsteak, bavette, bourguignon, saucisses, steak-haché et pot-au-feu).

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous : explication sur l'alimentation et la vie des animaux, visite de l'élevage.

26

Carte > D3



PASCAL PICHARD

34 chemin Benon  
17610 Chaniers

Lat : 45.719781 / Long : -0.545898

Tél./Fax : 05 46 91 18 85

## LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Poules rousses élevées en plein air. ”

### PRODUITS

Œufs à l'unité, par 6 ou 12.  
Poules vivantes en fin de lot.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

### MARCHÉS

Marché de Saintes, cours Reverseaux, le vendredi.

28

Carte > C2



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux  
17810 Saint-Georges-des-Côteaux  
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port. : 06 77 42 51 06  
elodie.dubut@yahoo.fr

Les Cocottes des Fresneaux

## FERME DE L'OMBRAIL

“ Volailles élevées en plein air, nourries avec les céréales produites sur la ferme. ”

### PRODUITS

Vifs ou prêts à cuire : poulet, pintade, oie, chapon, dinde, caille, canard demi-sauvage, barbarie et mulard. Poulettes pondeuses : poules âgées de 5 mois vaccinées et vermifugées ; poules rousses, Sussex, noires et grises cendrées ; poulettes noires type Marans. Pintadeau éjointé 6 semaines ; Poulets démarrés 4 semaines ; Oisons et canards 3 semaines.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le mardi, mercredi, vendredi et samedi : de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Fermé le lundi et le jeudi.



27

Carte > B4



CHRISTOPHE ET FRÉDÉRIQUE  
BERTRAND

Chemin du Rondart  
L'Ombraill  
17120 Meursac

Lat : 45.656028 / Long : -0.785349

Tél. : 05 46 74 05 06  
Port. : 06 52 03 42 12  
elevage.lombrail@orange.fr

[www.elevagedelombrail.com](http://www.elevagedelombrail.com)

## LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Veaux de la ferme nourris exclusivement au lait des mères. ”

### PRODUITS

Veaux de races croisées Charolais/Normande/Limousine en colis de 6 kg sous-vide (assortiment).  
Sur commande par téléphone, mail ou Facebook.  
Retrait sur l'exploitation de fin décembre à mai.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

29

Carte > C2



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux  
17810 Saint-Georges-des-Côteaux  
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port. : 06 77 42 51 06  
elodie.dubut@yahoo.fr

Les Cocottes des Fresneaux



## LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Au sein d'une ferme d'élevage, Elodie a intégré un petit élevage de porc en méthode traditionnelle. En groupe de 6, les porcs sont nourris avec les produits de la ferme (maïs, pois, petit lait) élevés sur la paille et disposent de place.”

### PRODUITS

Assortiment de viande fraîche sous vide en caisse de 5 et 10 kg incluant saucisses, farce, andouillettes.

Sur commande par téléphone, mail ou Facebook.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Exclusivement pour les produits commandés 2 mois à l'avance, les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

## LA FERME EST DANS L'SAC

“ Un élevage de poules rousses plein air dont les poulaillers mobiles, autoconstruits, leurs permettent de bénéficier de verdure tout au long de l'année.”

### PRODUITS

Oeufs de poules bio extra frais.  
Vente en boîte de 6 ou 12 et en vrac.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au mercredi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

### MARCHÉS

Marché de Rochefort le samedi toute l'année et le jeudi en juillet et en août. Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.

30

Carte > C2



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux  
17810 Saint-Georges-des-Côteaux

Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port. : 06 77 42 51 06  
elodie.dubut@yahoo.fr

 **Les Cocottes des Fresneaux**



31

Carte > B4



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière  
Route de la Gautrie  
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port. : 06 82 96 52 33  
lafermeestdanssac@gmail.com

**www.lafermeest-danslesac.com**

 **LaFermeestDansSac**

 **la\_ferme\_est\_dans\_l\_sac**

## LES RUCHERS DU VAL DE SEUDRE

“ Petit élevage de 100 poules rousses et de Marans en plein air sur 1 hectare.”

### PRODUITS

Oeufs de poules élevées en plein air.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

### MARCHÉS ET FOIRES

Marché de Saintes le vendredi.  
Marché de Saujon le samedi.  
Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.  
Marchés de producteurs en été et à Noël. Marchés fermiers à Saint-Agnant deux fois par an.

32

Carte > B1




NICOLAS HONGROIS

La Ferme de la Métairie  
2 bis route de l'Arnout  
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 83 01 47 13  
hongroisnicolas@gmail.com

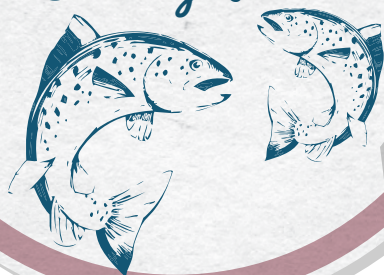
<https://lesruchersduval-deseudre.fr/>

 **Les-Ruchers-du-Val-de-Seudre**

à la découverte du ...

# POISSON

de Saintonge Romane



+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## PISCICULTURE DE SAINT-CÉSAIRE

“ Truites arc-en-ciel élevées dans l'eau de source de la rivière du Coran. ”



Carte > E2

### PRODUITS

Truite arc-en-ciel : truite fraîche à emporter ou à pêcher soi-même.  
Truite fumée : filet entier sous vide.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert de mi-février à mi-octobre : tous les jours de 10h à 18h.  
En juillet et août : 10h à 19h.  
Fermé le jeudi hors vacances scolaires.

### REPAS SUR PLACE : SUR RÉSERVATION

De juin à septembre :  
le dimanche midi : repas complet à partir des truites pêchées.

En juillet et août :  
les mardis et vendredis soirs : formule pique-nique (emmenez vos couverts) : truite grillée, pommes de terre et crêpe au sucre.

Pour les groupes : tous les jours sur réservation.

Buvette sur place.



JEAN-JACQUES ET MIREILLE  
ANDRÉ

11 Route de la Vallée  
17770 Saint-Césaire

Lat : 45.759488 / Long : -0.502231

Tél. : 05 46 91 55 80

[latruitedesaintcesaire@gmail.com](mailto:latruitedesaintcesaire@gmail.com)

Pisciculture-Saint-Césaire-46714566684829

à la découverte des ...



# PRODUITS DE LA VIGNE

de Saintonge Romane

+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

Le Pays de Saintonge Romane, au cœur de la Charente-Maritime, est situé dans le vignoble charentais d'Appellation d'Origine Contrôlée "Cognac".

En 2020, les savoir-faire de l'élaboration du Cognac ont été reconnus comme un patrimoine vivant représentatif de la France, selon la Convention de l'Unesco sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Cette démarche, qui salue des savoir-faire artisanaux pluri-séculaires, ancrés dans leur territoire, a été engagée depuis 2016 par l'association du même nom.



Patrimoine Culturel Immatériel en France

connaître, pratiquer, transmettre

Les précieuses eaux-de-vie, élevées dans les chais pour obtenir le Cognac et le Pineau, servent aussi à l'élaboration de cocktails et de liqueurs aux arômes naturels.

Depuis plusieurs années, la production viticole se diversifie également vers les méthodes traditionnelles, les pétillants de raisin, les jus de raisin avec ou sans alcool et les vins de pays qui gagnent leurs lettres de noblesse.





# DOMAINE ÉLISABETH



“ Vignoble en Agriculture Biologique depuis 1997. ”

Carte > C5

COGNAC • PINEAU DES CHARENTES • VIN IGP CHARENTAIS • JUS DE RAISIN SANS ALCOOL • JUS DE RAISIN PÉTILLANT SANS ALCOOL

## PRODUITS

Cognac XO, VSOP et VS ; Pineau des Charentes ; Troussepinète, vin IGP charentais blanc, rouge et rosé ; jus de raisin Tranquille ou Gazéfié blanc et rouge.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

## POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelaiillon Plage, Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré,

## ET AUSSI...

Vente en ligne.



Laurie et Guillaume  
ARRIVÉ

Château Bellevue  
17260 Virolet

Lat : 45.541953 / Long : -0.72903

Tél : 05 46 94 21 39

contact@vignoblesarrive.com

[www.vignoblesarrive.com](http://www.vignoblesarrive.com)

# CHÂTEAU BELLEVUE



DOMAINE DU TAILLANT

“ Une famille de vigneron qui n'a qu'un objectif : la qualité. ”

Carte > C5

COCKTAIL • PINEAU DES CHARENTES • COGNAC • LIQUEUR • VIN IGP CHARENTAIS

## PRODUITS

Produits médaillés aux plus grands concours depuis 1981. « Prix d'Excellence 2018, 2019 et 2024 » Pineau des Charentes blanc, rouge ; Cognac XO, VSOP et VS ; cocktail Cognac : café, orange, amande, abricot, mandarine et poire ; vin IGP charentais ; vins de cépages blanc, rouge et rosé.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

## POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelaiillon Plage, Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré,

## ET AUSSI...

Vente en ligne.



Jean-Guy et Bruno  
ARRIVÉ

Château Bellevue  
17260 Virolet

Lat : 45.541953 / Long : -0.72903

Tél : 05 46 94 21 39

contact@vignoblesarrive.com

[www.vignoblesarrive.com](http://www.vignoblesarrive.com)

# LE VIEUX MOULIN ÉDIFIÉ EN 1741



“ Production artisanale dans la plus pure des traditions. ”

Carte > C5

COCKTAIL • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS

## PRODUITS

Pineau blanc et rosé ; Cognac VS, VSOP, Napoléon et XO ; cocktail Cognac - orange, pêche ; liqueurs poire, cerise et amande. Vin de pays blanc (Sauvignon), rouge (merlot) et rosé.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

La Font Paillard 17260 Virolet

## POINT DE VENTE

Toute l'année, sauf le dimanche.

## VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

## ET AUSSI...

Sur demande.

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.



Dimitri Perochain

La Font Paillard  
17260 Virolet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

Tél : 05 46 94 20 97  
gaec.levieuxmoulin@orange.fr

<https://levieuxmoulin-1741.fr>

# DOMAINE COURPRON



“ Vins de cépages récompensés chaque année au concours « Saveurs Nouvelle-Aquitaine ». ”

Carte > B4

PINEAU • COGNAC • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE

## PRODUITS

Pineau ; Cognac (VS, XO, Vieille Réserve) ; vins de cépages : blanc sauvignon et chardonnay, merlot rouge et rosé, cabernet sauvignon moelleux ; méthode traditionnelle blanche et rosée.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Visite du vignoble en trottinettes électriques tout-terrain.

Toute l'année, ouvert tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés (voir détail sur [www.domaine-viticole-courpron.com](http://www.domaine-viticole-courpron.com)).

Accueil de groupes et réservation sur le site Internet.

## POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

## VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la récolte à la distillerie et dégustation.



Thierry et Stéphanie  
COURPRON

10 rue de chez Mothay  
17260 Saint-André-de-Lidon

Lat : 45.591427 / Long : -0.78997

Tél : 05 46 90 82 72  
Fax : 05 46 90 94 97  
domainecourpron17@gmail.com

[www.domaine-viticole-courpron.com](http://www.domaine-viticole-courpron.com)

# MAISON BARBOTIN

“ La quatrième génération de viticulteurs vous propose ses Cognacs et Cocktails ainsi que ses Pineaux, plusieurs fois médaillés d'Or au Concours Général Agricole de Paris. La Maison Barbotin a été couronnée d'un prix d'excellence en 2020.”



Carte > B4



EARL BARBOTIN  
JEAN ET OLIVIER

68 rue de Saintonge  
Les Epeaux  
17120 Meursac

Lat : 45.640088 / Long : -0.795044

Tél. : 05 46 96 20 00  
contact@natol-barbotin.fr

[www.maison-barbotin.fr](http://www.maison-barbotin.fr)

PINEAU • COGNAC • COCKTAIL

## PRODUITS

Pineau des Charentes blanc et rouge ; Vieux Pineau blanc «Le Beurchut» ; Extra vieux Pineau blanc.

Cognacs : VS ; VSOP ; Napoléon ; XO.

Cocktails : abricot, amande, orange, passion, N'importe quoi.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Le samedi de 8h à 12h.

Sur rendez-vous pour tout autre horaire.

## VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

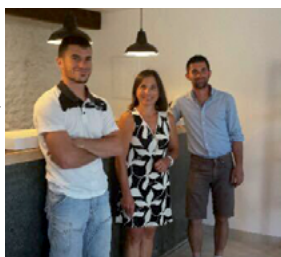
Visite des chais de stockage et de la distillerie, sur rendez-vous.

# DOMAINE LAPRÉE

“ Entre vieilles pierres et sable fin, les raisins d'une terre de tradition. ”



Carte > B4



VÉRONIQUE LAPRÉE ET  
PIERRE COLLADO

EARL Laprée  
5 chemin du Romarin  
17120 Meursac

Lat : 45.672886 / Long : -0.829945

Tél. : 05 46 02 03 14  
Port. : 06 19 40 52 27  
domaine.lapree@outlook.com

[domainelapree.wixsite.com/  
domainelapree](http://domainelapree.wixsite.com/domainelapree)

PINEAU • COGNAC • VIN DE PAYS CHARENTAIS • JUS DE RAISIN

## PRODUITS

Pineau des Charentes blanc et rosé ; vieux Pineau ; Cognac ; vin de pays charentais rouge (Merlot), rosé et blanc ; jus de raisin ; jus de raisin pétillant.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Véronique et son fils, Pierre, vous accueillent tous les jours en juillet et août. Le reste de l'année sur rendez-vous.

## VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Nouveau circuit de visite de la distillerie, des vignes et des chais de vieillissement et dégustation.

Visite du musée de matériel agricole ancien.

Accueil en anglais et en espagnol.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

34

# DOMAINE MASSÉ

“ L'esprit de famille et celui du vin règnent ici pour une viticulture tournée vers l'avenir. ”



Carte > B3



MASSÉ ET FILS

2 rue de la Grande Cabane  
17600 Thézac

Lat : 45.664696 / Long : -0.801276

Tél. : 05 46 94 81 89

PINEAU • VIN DE PAYS CHARENTAIS • COGNAC • VIN DE LIQUEUR GAZÉIFIÉ • JUS DE RAISIN

## PRODUITS

Pineau des Charentes blanc, rouge et rosé ; Cognac : VS, VSOP, XO ; vin de pays charentais : Colombard, Sauvignon, Chenin, Chardonnay, rosé, Merlot, Merlot vieilli en fût de chêne, Pinot noir ; vin rouge Syrah ; vin bag in box 3l, 5l, 10l : blanc, rosé et rouge ; blanc de blanc (récoltant manipulant) ; jus de raisin sans alcool nature et gazéifié.

## VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Ouvert toute l'année le mardi, mercredi matin, jeudi, vendredi et samedi matin.

Ouvert le lundi et mercredi toute la journée, uniquement en juillet et août.

Fermé tous les dimanches et jours fériés.

# LA FERME DE L'ORÉE

“ Toute la fraîcheur du raisin, pour des plaisirs rosés, avec ou sans bulles. ”



Carte > B3



PASCAL CROC ET  
GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois  
5 route de chez Barraud  
17600 Thézac  
Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port. : 06 12 56 50 89  
contact@lafermedeloree.fr

[www.lafermedeloree.fr](http://www.lafermedeloree.fr)  
f La-Ferme-de-IOrée

JUS DE RAISIN

## PRODUITS

Pur jus de raisin et jus de raisin gazéifié.

## VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur [www.lafermedeloree.fr](http://www.lafermedeloree.fr).

## VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation.

Événements à la ferme : suivre la page Facebook.

## POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort, “Le comptoir fermier” à Saint-Pierre d'Oléron et “Au Pré des Saveurs” à Marans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

35



## VIGNOBLE ROUSTEAU



“ Fabrication artisanale de vieux Pineaux et de vieux Cognacs. ”

Carte > B3

PINEAU • COGNAC • PÉTILLANT DE RAISIN • JUS DE RAISIN

### PRODUITS

Vieux Cognac ; vieux Pineau ; pétillant de raisin et jus de raisin

### VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Vente dans le chai du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et le samedi sur rendez-vous.

### VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la distillerie, du chai et dégustation.



SAMUEL ET PHILIPPE ROUSTEAU

17 Le Maine Dorin  
17600 Corme-Royal

Lat : 45.745059 / Long : -0.798783

Tél. : 05 46 94 72 57  
Port. : 06 29 95 45 77  
earl.rousteau@yahoo.fr

[www.rousteaurullaud.com](http://www.rousteaurullaud.com)

## DISTILLERIE BOSSUET



“ Dans une propriété du 16<sup>ème</sup> siècle portant le nom du cépage qui fit la renommée du Cognac, la famille Bossuet vous propose de découvrir la fabrication du Pineau et du Cognac. ”

Carte > E3

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR

### PRODUITS

Pineau ; Cognac ; liqueurs.

### VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Ouvert toute l'année.

### VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite gratuite, commentée par le vigneron de la distillerie, des chais de vieillissement et dégustation. Accueil de groupes et particuliers. 70 médailles depuis 41 ans aux concours nationaux des Grands Vins de France. Accueil France Passion. Balisé depuis la RN141 Saintes-Cognac.



FRANÇOISE ET PAUL BOSSUET

Logis de Folle Blanche  
2 chemin des Terrières  
Senouche  
17610 Chaniers

Lat : 45.732245 / Long : -0.51926

Tél. : 05 46 91 51 90  
contact@paul-bossuet.fr

[www.logisdefolleblanche.fr](http://www.logisdefolleblanche.fr)

## CLOS DE NANCREVANT



“ Nos vins charentais, Pineaux, Cognacs... sont le fruit d'un subtil mélange de savoir-faire ancestral et de passion. ” Carte > D3

VIN CHARENTAIS • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • JUS DE RAISIN • MÉTHODE TRADITIONNELLE

### PRODUITS

Vin IGP Charentais ; Pineau des Charentes ; Cognac ; jus de raisin ; méthode traditionnelle ; liqueurs.

### VENTE À LA PROPRIÉTÉ

En juillet et août : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.  
Le reste de l'année, sur rendez-vous.

guidée, par les vignerons, des chais et de la distillerie avec son alambic traditionnel, suivie d'une dégustation (durée : 1h30). Payant, sur réservation.

### VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Dégustation au caveau gratuite. Visite-dégustation : visite

### POINTS DE VENTE

A la propriété et au magasin fermier “La Ferme Santone” à Saintes.



CAROLINE ET MATTHIEU QUÉRÉ - JELINEAU

75 chemin de Nancrevant  
17610 Chaniers

Lat : 45.747149 / Long : -0.535964

Tél. : 05 46 91 09 34  
closdenancrevant@sfr.fr

[www.closdenancrevant.com](http://www.closdenancrevant.com)

## DOMAINE DU PUIS FAUCON



“ Le rendez-vous plaisir incontournable pour les amateurs de bon goût. ”

Carte > E2

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • MÉTHODE TRADITIONNELLE

### PRODUITS

Pineau blanc et rosé (Médaillé) ; liqueur gazéifiée “Tentation Céleste” ; Cognac fine des Borderies (Médaillé) ; méthode traditionnelle.

### VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous.

### VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visites particulières des chais et de la distillerie sur rendez-vous. Dégustation.

### POINTS DE VENTE

Epicerie “La Gaillarde” à Saint-Sauvant. “Carrefour Contact” à Burie. “La Cave du Château d'Alon” à Châtelailon. “La Cognathèque” à Cognac.



DANIEL BOUILLARD

8 route de chez Gaillard  
17770 Burie

Lat : 45.778288 / Long : -0.420011

Port. : 06 84 62 26 38  
puits.faucon@wanadoo.fr

## DOMAINE DES BESSONS

-DEPUIS 1850 - L'ÉCOMUSÉE DU COGNAC

“ Histoire... Patrimoine... Orgues à parfums...  
Dégustation... Vieux Cognac. ”

PINEAU • COGNAC • COCKTAIL • LIQUEUR

### PRODUITS

Pineau des Charentes ; très vieux Cognac, cocktails, liqueur.

#### VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Octobre à avril : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

Mai, juin et septembre : du mardi au dimanche 10h à 18h30.

Juillet et août : tous les jours 10h à 18h30.

#### VISITE DE L'ÉCOMUSÉE

Avril à novembre.

Avril, octobre et novembre : fermeture dimanche et lundi.

Mai, juin, septembre : fermeture le lundi.

Juillet et août : ouvert tous les jours.

Hébergements au logis des Bessons d'avril à novembre.

Plus d'info sur le site Internet.

L'Écomusée du Cognac est un musée vivant. Engagé depuis plus de 30 ans sur le développement de l'oenotourisme, spectacle audio visuel sur 2000 ans d'art & d'histoire, d'un espace composé d'orgues à parfums, un jeu de piste découverte, exposition sur Cuba, enfin un espace de 200m<sup>2</sup> vous présente la « Haute Couture » de l'automobile et de tracteurs des années 50/60.



Carte > F2



JEAN-LOUIS TESSERON

Domaine des Bessons  
35 route des Bessons  
17770 Migron

Lat : 45.819386 / Long : -0.39884

Tél. : 05 46 94 91 16  
Port. : 06 18 06 39 26  
tesseron@wanadoo.fr

[www.domaine-des-bessons.fr](http://www.domaine-des-bessons.fr)

[domainedesbessons](https://www.facebook.com/domainedesbessons)

[ecomuseeducognac](https://www.instagram.com/ecomuseeducognac)

## VIGNOBLE H. BEGEY & FILS

“ Venez partager sur notre exploitation familiale  
le fruit d'une passion transmise de génération en  
génération et tournée vers l'avenir. ”

COCKTAIL • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE •  
JUS DE RAISIN PÉTILLANT

### PRODUITS

Pineau des Charentes ; Cognacs ; cocktails avec mélange de plusieurs fruits ; liqueurs framboise, amande, poire et orange ; méthode traditionnelle en rosé et blanc ; vin de pays rouge, blanc et rosé ; jus de raisin pétillant.

#### VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 19h. Le samedi sur appel. Fermé le dimanche et jours fériés.

#### ET AUSSI...

Vente en ligne.

Accueil de séminaires.

#### VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visites et dégustation pour particuliers et groupes. Repas pour les groupes sur réservation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Carte > E2



FAMILLE BEGEY

37 rue de la Mairie  
17770 Villars-les-Bois

Lat : 45.798792 / Long : -0.436285

Tél. : 05 46 94 91 76  
contact@begey.com

[www.begey.com](http://www.begey.com)

[H.BEGEYFILS/](https://www.facebook.com/H.BEGEYFILS/)

## FROMAGES ET YAOURTS DES TOUCHES 48

“ Nous élevons et nourissons nos 60 chèvres avec  
l'herbe, le foin et les céréales de la ferme et nous  
fabriquons de mars à décembre une gamme de  
fromages et yaourts fermiers. ”

Carte > D4

### PRODUITS

Fromages de chèvre frais nature et aromatisés : ail et fines herbes, échalotes, tomates séchées. Fromages affinés cendrés et nature. Fromages secs. Tomme de chèvre. Faisselle nature sans sel. Yaourts nature et confiture.

#### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du 1<sup>er</sup> mars au 15 décembre, les jeudis et vendredis de 17h à 19h.

#### VISITE DE L'EXPLOITATION

Nous vous accueillons pour assister à la traite à partir de 17h.

#### MARCHÉS DE MARS À DÉCEMBRE

Marché de Saintes le vendredi matin. Marché de Pons (place Saint-Vivien) le dimanche matin.

Mini-marché à la ferme tous les 1<sup>ers</sup> vendredis du mois de 16h30 à 19h (producteurs et artisans des environs).



AURORE DESCHAMPS ET  
ROBIN WOZNIEZKO

6b chemin des Touches Basses  
17460 Colombiers

Lat : 45.638329 / Long : -0.563031

Port. : 06 69 12 12 21  
r.wozniezko@gmail.com



## POT D'VACHE

“ Yaourts 100 % local, fabriqués avec du lait AOP sur une ferme familiale, sans OGM, sans conservateur, sans colorants et sans poudre de lait. ”



49

Carte > D2

### PRODUITS

Yaourts nature ou sucrés ;

Entremets : riz au lait et semoule au lait ;

Les crèmeux : crème dessert vanille, chocolat ou café ;

Les yaourts aux arômes naturels et sur lits de confitures artisanales.

Lait pasteurisé ; crème fraîche ; skyr nature, myrtille, fraise ou ananas.

Et prochainement, beurre et fromage ail/échalote.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Heures d'été : le vendredi de 17h30 à 19h et le samedi de 10h à 12h.

Heures d'hiver : le vendredi de 16h30 à 18h et le samedi de 10h à 12h.

### MARCHÉS ET POINTS DE VENTE

Marché de Saintes, place Saint-Pierre, le samedi. Intermarché des Boiffiers et de Lamothe, E. Leclerc Abbaye et des Côteaux, Netto Cours Maréchal Leclerc et cours Guillet Maillet à Saintes. Super U à Gémozac et Saint-Savinien. Verger du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds.



MAGALI ET  
BRUNO GAUTHIER

25 chemin de chez Viaud  
17100 La Chapelle-des-Pots

Lat : 45.7687278 / Long : -0.522629

Port : 07 62 83 46 08  
potdvache@gmail.com

www.potdvache.fr  
f magali.gauthier.545

## FERME GUILLET

“ Ferme en polyculture élevage (vache à lait, céréales, oléagineux, fourrages), produisant un lait d'ici avec des vaches nourries essentiellement de produits issus de l'exploitation. ”



50

Carte > B3

### PRODUITS

Lait cru de vache.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours, toute l'année de 17h à 18h pendant la traite pour le lait cru.

### VISITE DE L'EXPLOITATION

Découverte de l'élevage sur rendez-vous.



MICHAËL GUILLET

1 allée des Marguerites  
La Couasse  
17600 Pisany

Lat : 45.713005 / Long : -0.803843

Port : 06 03 80 71 24  
earl.guillet@akeonet.com

à la découverte des ...

CÉRÉALES  
de Saintonge Romane



+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## VICTORIEN SOULICE

“ Une passion pour le sarrasin et pour un produit rare - le petit épeautre ou engrain - un blé ancestral. ”

Deux plantes rustiques, naturellement pauvres en gluten, aux bienfaits nutritionnels et aux vertus digestives. ”

### PRODUITS

Céréales de petit épeautre ou engrain et sarrasin.

Pains de 700 g\* soit à 100 % petit épeautre, soit 70 % petit épeautre et 30 % sarrasin.

Chaque semaine, vente de farines fraîches d'engrain et de sarrasin.

Farines engrain : 800 gr et 5 kg. Farines sarrasin : 1 kg et 5 kg.

\* pain avec levain 100 % petit épeautre (ou engrain).

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur commande, passée la semaine précédente. Le jour de récupération des produits sera définie lors de la commande.

### POINTS DE VENTE

“Biocoop” à Saintes. “La Gare Grouille” à Saint-Savinien. “Biomonde” à Rochefort. Epicerie bio à Saujon. “Les Vergers de Biguenet” à Sablonceaux. “Biomonde Le Beaupré” et “l'Escale Fermière” à Royan. “Les Comptoirs de la Bio” à Vaux-sur-Mer.



51

Carte > C1



VICTORIEN SOULICE

La Queue des Marais  
30 rue des Moulins à Vent  
17250 Geay

Lat : 45.840069 / Long : -0.760957

Tél. : 05 46 95 02 87  
Port : 06 65 37 94 75  
vic17.soulfly@hotmail.fr



À la découverte des ...

# PRODUITS RARES

de Saintonge Romane



+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.

“ Le terroir de Charente-Maritime nous donne un safran de 1<sup>ère</sup> catégorie en goût, odeur et couleur. A utiliser en petite quantité dans les plats sucrés ou salés pour sublimer vos préparations. Laissez-vous envoûter...”

### PRODUITS

Safran en pistils : dosette de 0.25 g et 0.5 g.  
Possibilité d'autres conditionnements sur commande.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours  
sauf le dimanche.

### MARCHÉS ET POINTS DE VENTE

Marché des Bouchôleurs à  
Chatelaillon le dimanche matin de  
mi-juin à mi-septembre.  
“Le 17 à la ferme”, le 17 de chaque  
mois d'avril à septembre, à partir  
de 17h dans une ferme du 17  
(lieux disponibles sur Facebook et  
Instagram).



LAURENCE BIARD-PILOT

18 rue Montvallon  
17100 Fontcouverte  
Lat : 45.77953 / Long : -0.578342  
Port : 06 83 23 16 54  
[laurence.biard@orange.fr](mailto:laurence.biard@orange.fr)

[mieletsafranparlaurenceb](https://www.facebook.com/mieletsafranparlaurenceb)

[miel\\_et\\_safran\\_par\\_laurenceb](https://www.instagram.com/miel_et_safran_par_laurenceb)

À la découverte de ...

# HUILES

de Saintonge Romane



Des huiles vierges de première pression à  
froid, issues de graines produites sans aucune  
intervention chimique, ensuite tout simplement  
décantées puis filtrées de façon naturelle.

+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## LA FERME DE L'ORÉE

“ De purs jus de graines pour des huiles de goût aux  
grandes valeurs nutritives ! ”

### PRODUITS

Huiles vierges extraites à froid : cameline, chanvre, colza et  
tournesol.

### VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans  
règlement. Les conditions  
de retrait sont précisées sur  
[www.lafermedeloree.fr](http://www.lafermedeloree.fr).

### VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur  
réservation.  
Evènements à la ferme : suivre la  
page Facebook.

### POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme  
Santone” à Saintes, “La Ferme de  
la Varenne” à Tonnay-Charente,  
“L'Escale Fermière” à Royan,  
“100 % Fermiers” à Angoulins-sur-  
Mer, “La Ferme des Producteurs  
Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré,  
“Panier de nos campagnes” à La  
Rochelle, “À la Ferme d'Aunis”  
à Surgères, “La Ferme des  
4 Anes” à Rochefort, “Le comptoir  
fermier” à Saint-Pierre d'Oléron et  
“Au Pré des Saveurs” à Marans.



PASCALLE CROC  
ET GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois  
5 route de chez Barraud  
17600 Thézac  
Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port : 06 12 56 50 89  
[contact@lafermedeloree.fr](mailto:contact@lafermedeloree.fr)

[www.lafermedeloree.fr](http://www.lafermedeloree.fr)  
 La-Ferme-de-lOrée



à la découverte des ...

# FLEURS

de Saintonge Romane



+ D'INFOS  
sur les produits et des visites  
d'exploitation des producteurs  
sur [producteursfermiers.fr](http://producteursfermiers.fr)

## LES FLEURS DE LA CLAIRIÈRE

GRAINES DE FLEURS SAUVAGES BIO & PAPIERS ENSEMENCÉS

« Des graines pour retrouver les fleurs sauvages naturelles dans les jardins, soutenir la biodiversité et pour le plaisir esthétique, culinaire et médicinaal. »

### PRODUITS

Sachets de graines de fleurs sauvages bio et cartes ensemencées créées avec du papier artisanal fait main à l'ancienne : 100 variétés de graines de fleurs sauvages adaptées au sol et au climat de Saintonge : bleuet sauvage, millepertuis perforé, fenouil sauvage, coquelicot, oseille sauvage, bouillon blanc, mélilot blanc, maceron, guimauve, les scabieuses, etc.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous du lundi au vendredi de 10h à 16h30. Visite libre le samedi. Retrait des commandes à toute heure dans la niche de retrait.

### POINTS DE VENTE

Petits magasins alimentaires bio de proximité. Fleuristes. Lieux fertiles engagés en Charente-Maritime.

### ANIMATIONS

Adultes : « Sur les sentiers des vagues - botanique », « Je compose ma prairie de fleurs sauvages », « Je crée mon coin de nature au fil de l'eau ».

Enfants/écoles (mallette) : « Explorateur de fleurs » - Chasse aux trésors, « Je sème pour les abeilles », « Recycl'Art - « Je fabrique ma fleur-éolienne », « Je fabrique mon parchemin du Moyen-Âge ».

Dates : suivant constitution des groupes.



54

Carte > E2



ERIC PIGEON

2 Ecohameau de la Clairière  
17770 Ecoyeux

Lat : 45.810219 / Long : -0.518718

Port. : 07 82 00 81 99,  
appel ou SMS  
[lesfleursdelaclairiere@gmail.com](mailto:lesfleursdelaclairiere@gmail.com)

## SECRETS DE JARDIN ÉTABLISSEMENT HORTICOLE

55

« Un regard différent sur la passion du végétal. »

Carte > E3

### PRODUITS

Plantes à massif de saison, vivaces, rosiers, fruitiers, arbustes, palmiers, oliviers, etc.

Plantes tropicales, cactées, succulentes, etc.

Plantes aromatiques dont collection de menthe, thym, basilic et autres médicinales.

Plants maraichers avec plus de 350 variétés de tomates anciennes et légumes anciens.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION ET VISITE

Tous les jours de l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h.

En avril, mai, juin, juillet et août : animations « Les plantes à bouche » : découverte des saveurs des fleurs et des feuilles, « Plantes à bien-être » : les vertus médicinales des plantes,

« Les plantes atypiques » : les plantes aux évolutions extra-ordinaires.

« Les plantes à Belle-Mère » ou la toxicité du règne végétal.

Voir détail des dates sur les pages Facebook.



JEAN-LUC LIÉNARD

40 route du Cognac (D24)  
17610 Dompierre-sur-Charente

Lat : 45.695627 / Long : -0.479247

Tél. : 05 46 91 20 00

[www.pepiniere-des-charentes.com](http://www.pepiniere-des-charentes.com)

[f secretsdejardin17](https://www.facebook.com/secretsdejardin17)

[f plantes.a.bouche.et.a.bien.etre](https://www.facebook.com/plantes.a.bouche.et.a.bien.etre)

## PATOUR HORTICULTURE

56

« Olivier et Aurélie ainsi que leurs deux employés produisent des plants de fleurs et légumes de qualité et acclimatés et offrent des conseils professionnels. »

Carte > C3

### PRODUITS

Plantes à massif, géraniums, potées fleuries, chrysanthèmes, cyclamens, vivaces, rosiers, arbustes...

Plants de légumes, plus de 30 variétés de tomates, salades, choux, poireaux, aromatiques...

Composition pour tout évènement sur commande.

Nous proposons du terreau professionnel, engrais organique, graines, poteries, sapins à Noël.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année du mardi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

Les heures et les jours d'ouverture varient suivant les saisons.

### MARCHÉS

À Saintes toute l'année, marché Saint-Pierre le mercredi et le samedi, marché Saint-Palais le jeudi et marché place du 11 Novembre le vendredi.



AURÉLIE ET OLIVIER PATOUR

81 route de Thénac  
17460 Rétaud

Lat : 45.674784 / Long : -0.699897

Tél. : 05 46 96 93 72

[www.patour-horticulture.fr](http://www.patour-horticulture.fr)

[f patour horticulture](https://www.facebook.com/patourhorticulture)



# PÉPINIÈRES DE CORME-ROYAL

" Nous cultivons votre nature. "

57

Carte > B3



MARTIN BON  
VICTORIEN MAGUIER  
CAROLINE ROY

10 rue de la Dorinière  
17600 Corme-Royal

Lat : 45.738907 / Long : -0.820133

Tél. : 05 46 92 32 32  
info@pepicr.com

[www.pepinieresdecormeroyal.fr](http://www.pepinieresdecormeroyal.fr)

[pepinieresdecormeroyal](https://www.facebook.com/pepinieresdecormeroyal)

## PRODUITS

Arbres et arbustes d'extérieur en pot ou en plein champ.  
Plantes de climat doux : lavandes, pittosporos, fusains, eleagnus, troënes, romarins, ceanothes, vivaces, graminées, etc....  
Plantes de haie et de bord de mer.  
Oliviers et palmiers de toutes variétés.  
Plantes xérophytes (plantes de terrain sec).

## VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.  
Fermé les dimanches et jours fériés.

## ET AUSSI...

Conseils pour la réalisation de jardins en fonction du terroir.

# MARCHÉS, FOIRES

en Saintonge Romane

Pour localiser ces marchés, reportez-vous à la carte située en page 4 et 5 de ce guide.

- CHANIER** D3  
• **Marché** : mercredi toute la journée
- CORME-ROYAL** B3  
• **Marchés** : jeudi et dimanche matin
- ÉCOYEUX** E2  
• **Marché** : 2<sup>èmes</sup> et 4<sup>èmes</sup> mardis du mois de 16h à 19h, place des Ecoles
- GÉMOZAC** C5  
• **Marché** : vendredi matin  
• **Foire** : 3<sup>e</sup> vendredi matin du mois
- LA VALLÉE** B1  
• **Marché** : vendredi de 16h à 19h
- LE SEURE** F2  
• **Marché** : vendredi de 17h à 21h
- PISANY** B3  
• **Marché** : vendredi matin

- PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT** B2  
• **Marché** : vendredi matin  
• **Foire** : 3<sup>e</sup> lundi du mois
- PORT D'ENVAUX** C2  
• **Marché** : jeudi matin
- RIOUX** C4  
• **Marché** : jeudi matin
- SAINT-CÉSAIRE** E3  
• **Marché** : le 1<sup>er</sup> et 4<sup>ème</sup> samedis du mois aux Bujoliers.
- SAINT-PORCHAIRE** B2  
• **Marché** : mercredi et dimanche matin
- SAINTE** C3/D3  
• **Marchés** : Mardi et vendredi matin, cours Reverseaux  
• **Marchés** : Mercredi et samedi matin, place Saint-Pierre  
• **Marchés** : Jeudi et dimanche matin, avenue Gambetta et avenue de la Marne  
• **Marché** : Jeudi matin, place des Câtives, quartier Bellevue  
• **Foire** : 1<sup>er</sup> lundi du mois, cours National et avenue Gambetta
- THÉNAC** C3  
• **Marché** : jeudi matin
- VILLARS-LES-BOIS** E2  
• **Marché** : 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> vendredis du mois de 16h à 20h au 19 rue des Grelots - La Barre

Retrouvez le point de vente collectif des producteurs fermiers

**LA FERME SANTONE**  
50 agriculteurs de proximité.  
Point de vente collectif en direct du producteur au consommateur

16 rue Denis Papin,  
ZAC Atlantique  
à Saint-Georges-des-Coteaux.  
Tél. : 05 46 93 61 14

La ferme santone  
Ouvert du mardi au samedi





# MARCHÉS FERMIERS & FÊTES

## en Saintonge Romane

4 & 5 MAI

**THÉNAC**

Foire aux Fleurs.



19 JUILLET

**SAINT-GEORGES-DES-CÔTEAUX**

Marché et repas fermiers.



28 JUIN

**LES GONDS**

“Echappées rurales” : marché et repas fermiers avec spectacle.



EN AOÛT

**PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT**

Fête de la Mojhette. Date et programme sur <https://mojhette-pont-l-abbe-d-arnoult.webnode.fr/>



6 & 7 JUILLET

**MIGRON**

Foire au vin, marché gastronomique et artisanal.



9 AOÛT

**SAINT-SEVER-DE-SAINTONGE**

“Echappées rurales” : marché et repas fermiers avec spectacle..



5 JUILLET

**BURIE**

“Echappées rurales” : marché et repas fermiers avec spectacle.



15 AOÛT

**COURCOURY**

Fête de l'Oie.



15 JUILLET

**SAINT-SAUVANT**

“Nuit Saint-Sylvanaise” : marché fermier du soir avec animations.



23 AOÛT

**FONTCOUVERTE**

“Echappées rurales” : marché et repas fermiers avec spectacle.



18 JUILLET

**CHANIERES**

Marché et repas fermier du soir avec concert.



29 SEPTEMBRE

**TRIZAY**

Fête du végétal à l'Abbaye de Trizay.



VISITES GRATUITES



# BALADES ROMANES & GOURMANDES

En septembre et octobre, la Communauté de Communes Coeur de Saintonge et la Communauté de Communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole vous proposent, les samedis à 14h30, des visites guidées gratuites des églises et des villages avec visite-dégustation chez les producteurs fermiers.



Programme disponible dès juin sur [www.producteursfermiers.fr](http://www.producteursfermiers.fr)



# LES IDÉES RECETTES

inventives & gourmandes



ENTRÉE

## OEUF POCHÉS AUX ASPERGES VERTES

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 oeufs
- 800 g d'asperges vertes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

### Préparation

- Lavez les asperges vertes, coupez les pieds et ôtez les petits pointes violettes.
- Faites-les cuire dans une poêle à feu doux, avec un filet d'huile d'olive et trois cuillères à soupe d'eau.
- Surveillez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Pour les oeufs pochés, tapissez un bol de film alimentaire.
- Cassez un oeuf dedans délicatement (le jaune ne doit pas casser). Salez, poivrez, ajoutez quelques gouttes d'huile.
- Soulevez le film alimentaire et refermez-le en le nouant ou avec un lien. Faites de même pour les trois autres oeufs.
- Laissez l'huile infuser le temps de la cuisson des asperges.
- Lorsqu'elles sont cuites, retirez-les de la poêle. Déglacez-la au vinaigre balsamique et ajoutez un peu d'huile d'olive, salez, poivrez, et remettez-y les asperges.
- Faites chauffer une grande casserole d'eau.
- Placez-y les oeufs et laissez-les cuire pendant 5 min. Enlevez délicatement le film alimentaire et déposez-les dans des assiettes avec les asperges et le reste de vinaigrette.



PLAT

## FISH AND CHIPS DE TRUITE, FRITES DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour le poisson :

- 4 filets de truite
- 150 g de chapelure
- 3 œufs
- 150 g de farine
- Sel
- Poivre
- 2 l d'huile de friture

#### Pour la garniture :

- 1 kg de patates douces
- 1 cuillère à café de paprika
- Fleur de sel

### Préparation

Pour le poisson :

- Faites chauffer l'huile de friture.
- Placez la farine dans un premier bol.
- Dans un second bol, battez les œufs et assaisonnez-les de poivre et de sel.
- Dans un troisième bol, placez la chapelure.
- Roulez les filets de truite dans le premier bol de farine pour enlever l'excédent d'humidité, puis déposez-les dans l'œuf battu du second bol et enfin enrobez-les de chapelure dans le dernier bol.
- Plongez les truites panées dans la friture environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur brune, puis égouttez-les sur du papier absorbant.

Pour la garniture

- Épluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en bâtonnets de la taille de frites.
- Plongez les frites de patates douces dans la friteuse environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- Égouttez-les sur du papier absorbant, puis assaisonnez-les de paprika et de fleur de sel.



PLAT

## CUISSE DE DINDE AU MIEL

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 cuisse de dinde d'environ 1,8 kg
- 2 cuillères à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 1 cube de bouillon de viande
- 0,5 l d'eau chaude
- Sel
- Poivre

### Préparation

- Préchauffez votre four (180°C) pendant la préparation.
- De préférence, enlevez la peau de la cuisse et installez-la dans un grand plat.
- Préparez le cube de bouillon dans une casserole d'eau bouillante et laissez refroidir.
- Dans une jatte, mélangez dans l'ordre : le miel, la moutarde, le sel (très peu), le poivre. Bien mélanger puis ajoutez la sauce soja.
- Badigeonnez avec un pinceau toutes les faces de la cuisse de dinde. Puis, dans le restant de la préparation, ajoutez en remuant rapidement, le cube et son eau.
- Déposez délicatement la sauce autour de la cuisse, enfourner à 180°C (Th 6) pendant 1h45, retournez-la et pensez à l'arroser régulièrement.







Retrouvez toute l'actualité des producteurs fermiers de la Saintonge Romane sur

[www.producteursfermiers.fr](http://www.producteursfermiers.fr)



Ce guide a été réalisé par le PAYS DE SAINTONGE ROMANE

9 rue de Courbiac 17100 Saintes

Tél. : 05 46 97 22 96 - [contact@payssaintongeromane.fr](mailto:contact@payssaintongeromane.fr)

[www.payssaintongeromane.fr](http://www.payssaintongeromane.fr)



En partenariat avec

**LA CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DE LA CHARENTE-MARITIME**

Vous êtes producteur fermier sur le territoire de la Saintonge Romane et souhaitez connaître les modalités pour apparaître dans ce guide ?  
Contactez le Pays de Saintonge Romane à l'adresse ci-dessus.